

Menu de la semaine

du 5-déc-22

au

9-déc-22

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

DEJEUNER

Entrée	Salade verte	Salade de riz au thon et tomates séchées	Salade de radis noir	Rosette de Lyon	Chou chinois aux noix
Plat Chaud	Sauté de porc à la moutarde	Rôti de veau	Sauté d'agneau	Filet de poisson meunière	Panisse Niçoise sauce tomate à la provençale et falafel
Accompagnement	Pâtes	Haricots verts persillés	Légumes couscous et pois chiches	Purée de pommes de terre	Poêlée du soleil
Produit laitier	Brie	Rondelé Ail et fines herbes	Chaource	Emmental	Yaourt nature
Dessert	Liégeois à la vanille	Fruits de saison	Compote bio	Fruits de saison	Cœur coulant chocolat Eclair au chocolat et vanille pour les

PAIN BIO

GOUTER DES INTERNES

Pain	Chocolat chaud	Pain	Chocolat chaud
Pâte de fruits	Pain au lait	Barre de chocolat	Quatre-Quart

DINER

Entrée	Tarte aux poireaux	Salade d'endive au Comté	Chou blanc ananas curry	Salade de lentilles	<p>Légende :</p> <p>L Produit local</p> <p>AB Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p>🏠 Cuisiné maison</p>
Plat Chaud	Emincé de bœuf au paprika	Omelette au fromage	Poisson en papillote	Tomates farcies	
Accompagnement	Chou braisé	Pommes de terre vapeur	Endives braisées à la béchamel	Blé aux petits légumes	
Produit laitier	Bûche du pilat	Meule de savoie	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	
Dessert	Fruits de saison	Crème maison	Gâteau au yaourt	Pommes au four	

Ce menu est susceptible de changement en cas de difficulté d'approvisionnement ou d'évènements extérieurs.

La Principale
S. Lochis



La Gestionnaire
L. Lucas